

教育部補助  
112 學年度第 1 學期  
高級中等學校及國民中學精選課程  
種子教師  
成果報告書

申請學校：雲林縣立元長國民中學

申請教師：李蕎妤

輔導單位：中區基地大學(國立臺中教育大學)

計畫期程：112 年 8 月 1 日起至 113 年 1 月 31 日止

中華民國 113 年 1 月 15 日

# 目錄

## 壹、教學計畫概述

### 一、第一學期課程綱要與教學進度

## 貳、課程執行內容

### 一、核定課程計畫調整情形

### 二、課程執行紀錄

### 三、教學研討與反思

### 四、學生學習心得與成果

## 參、同意書

### 一、成果報告授權同意書

### 二、著作權及肖像權使用授權書

## 壹、各學期教學計畫概述

(可複製申請計畫表單，並依實際授課情形修正內容)

### 1、種子學校基本資料

學校名稱	雲林縣立元長國民中學	
學校地址	655 雲林縣元長鄉長南村元南路 16 號	
全校學生數	一年級：3 班 61 人。二年級：3 班 63 人。三年級：3 班 72 人	
視覺藝術 任課教師	一年級教師	姓名：李蕎妤、蘇俐靜
	任教節數	科目：視覺藝術 節數 7
	二年級教師	姓名：李蕎妤、蘇俐靜
	任教節數	科目：視覺藝術 節數 7
	三年級教師	姓名：李蕎妤、蘇俐靜
	任教節數	科目：視覺藝術 節數 7

學校實施美感課程經驗	108-1/含情脈脈-葉子的美感構成/黃美香老師/152 人
	108-2/含情脈脈—葉子的美感構成/黃美香老師/152 人
	109-1/布書衣探究竟/阮淑真老師/140 人
	109-2/不一樣的布書衣/阮淑真老師/140 人
	110-1/布一樣的收納/李蕎妤/57 人
	110-2/工作服布服/李蕎妤/57 人
	111-1/美好生活有感選物/李蕎妤、吳翊瑄/198 人
	111-2/質感原始美/李蕎妤、吳翊瑄/198 人



### 學生先修科目或先備能力：

\* **先修科目：**上學期體驗過其他單元美感課程，對於執行實作課程討論有基礎能力。。

\* **先備能力：**

學生接觸過一些美的形式原理原則，但對美感構成的概念尚未建立，課程內容也較偏向理論講述部分，缺乏美感在生活中的體驗，因此，本課程一方面以實例引導學生觀察，對美有感，希望學生在觀察中體驗生活中的各種美感，另一面能從實際生活層面中練習美感的構成因素，讓學生能對美有感，繼而提升美感生活品質。

### 一、課程概述：

本課程以美感構面中的色彩、質感與構成擺盤為主要學習內容。先關注食材本身所具有的色彩、質感特性，引導學生認識生活中的美感元素，再讓學生藉由擺盤的操作練習進一步了解美感的構成方法。在操作擺盤中，引導學生使用〔平衡 / 對稱 / 主從 / 比例 / 層次 / 對比〕等構成。課程規劃六節課，分別以蔬果色彩搭配、食材器具質感的搭配、擺盤構成方法進行。課程以分組操作及討論的方式進行，分別須為自己組別所討論出的內容、方式訂出主題並說明原因，希望學生從命題的過程中連結所對應的學習主軸。

## 二、課程目標 (若有融入重大議題或配合校本、跨域、學校活動,可列舉)

- I. 美感觀察(從生活物件或環境中觀察的對象,請列舉一至三點)
  1. 學生將能觀察到色彩與口感的關聯。
  2. 學生將能觀察到不同的構成安排會影響食材搭配的口感效果。
  3. 學生將能觀察到構成方式所產生的美感視覺效果
- II. 美感技術(課程中學生使用的設計方式或技法)
  1. 學生將能運用色彩來增加口感的美好搭配。
  2. 學生將能選擇適當的質感搭配。
  3. 學生將能運用美感構成的方式進行合宜美好的擺盤。
- III. 美感概念(課程中引導學生認識的藝術、美學、設計概念,請列舉一至三點)
  1. 學生能了解食材的色彩與口感的關聯。
  2. 學生能了解質感搭配在口感、視覺上的變化。
  3. 學生能運用構成方法找到物件擺放的最佳效果。

## 三、教學進度表 (依參採課程示例,調整授課進度)

週次	上課日期	項目	課程內容 (可複製課程示例)
1	10/17	單元目標	觀色找美味

		操作描述	<p>活動內容：利用三種色彩的組合，進行手卷配色的應用與變化。</p> <p>課程活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以 ppt 圖例引導學生觀察顏色與食材的新鮮度、口感的關係。</li> <li>2. 色彩的感覺：請學生說說看紅色、黃色與綠色...各顏色的口感為何？怎樣的顏色搭配會覺得不太好吃？</li> <li>3. 請學生以三種色彩練習，並將所練習的手卷口感訂出一個主題，說明命題原因。</li> </ol>
2	10/24	單元目標	盤盤碟碟有道理
		操作描述	<p>活動內容：利用不同裝盛器具的挑選進行質感的搭配。</p> <p>課堂活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 以 ppt 引導學生觀察各種食材和器具的質感對食物的口感會有什麼不一樣？</li> <li>2. 請學生試試看：選擇一至兩樣糕點，各放入陶盤、塑料盤、瓷盤、鐵盤 玻璃，調整最好的搭配方式。</li> <li>3.請學生說說看為什麼要這樣放？它的優點是什麼？</li> </ol>
3	10/31	單元目標	美味新布局



		<p>活動內容：以繪圖板模擬擺盤布局</p> <p>課堂活動：</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 構思與布局：為使學生在擺盤前有具體的構思，可以請學生在學習單上以食物貼紙或自行描繪先試擺盤草圖，預先模擬主菜與配菜的位置；大略描繪主菜與配菜擺放輪廓之後，接著再實際地擺盤。</li> <li>2. 主體位置的決定：這個階段的學習重點放在主體的決定位置以及其他配角的相對關係。如果主體的位置放在中間，那其他食材就考量如何搭配主體。如果主體不適合放在中間，那必須將食材分開擺放，可以考慮左右或對角線擺放，放好主體後，其他東西不管如何擺放都必須注意到平衡與對稱的關係。</li> <li>3. 主從關係：主菜和配菜的主從關係，請學生注意主菜與配菜搭配時不可忽略的主從關係。</li> </ol>
		<p>操作描述</p>
		<p>單元目標</p> <p>美味大比拚</p>
4	11/7	<p>操作描述</p> <p>活動內容：比例原則擺盤操作。</p> <p>課堂活動：請學生製作格狀透明片，可對照擺盤的間隔位置是否符合比例原則。以「麵包擺盤」為例，請學生進行擺盤實際操作，無論主體或配角如何放都必須注意到擺放的間隔與比例關係。</p>
5	11/14	<p>單元目標</p> <p>美食饗宴大製作</p>

		操作描述	<p>活動內容：擺盤的層次、留白操作</p> <p>課堂活動：以下午茶為例操作，請學生嘗試以高、低、前、後的布局學習擺盤層次感。然後用減法讓學生操作留白的空間效果。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 除了左右擺放，如何利用高、低變化增加擺放的立體感？</li> <li>2. 如何讓擺盤有前後的布局變化，讓視覺動線產生層次感？</li> <li>3. 要如何讓利用留白，讓盛盤空間產生視覺韻味？</li> </ol>
		單元目標	饗食美艷之約
6	11/21	操作描述	<p>活動內容：擺盤的盛宴之旅</p> <p>課堂活動：以炸雞塊（或糕點）和三種蔬果進行擺盤，為其擺盤訂定主題並說明原因。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 請學生觀察食材對比的表現： <ul style="list-style-type: none"> <li>色彩：食材顏色、口感所呈現的對比，例如白 / 黑，青 / 紅，軟 / 硬質感：注意與食材搭配的質感對比</li> <li>選擇造形：食材與器具搭配的選擇，例如圓 / 方構成：「留白」常常呈現出的對比效果</li> <li>表現手法的練習：可在周圍用醬汁或蔬菜進行裝飾。</li> </ul> </li> <li>2. 綜合成果發表與討論：學生將所學習的擺盤重點做綜合呈現並以影像紀錄做分組討論與發表。</li> </ol>
<p><b>四、預期成果：</b></p> <p>本課程學習內容完成後預期學生能在生活中體驗到原來美就在身邊，並且能從操作中體驗美感，認識美感構成的方法。</p>			

## 五、參考書籍：

盤設計解構全書：6 大設計概念 x 94 種基本構圖與活用實例

作者：町山千保 譯者：吳旻蓁, 謝薊鎰 出版社：麥浩斯 出版日期：2016/02/03

2.對稱早餐：一切都是為了愛

作者：麥可·齊 譯者：龔嘉華 出版社：悅知文化 出版日期：2017/02/02

3.擺盤藝術：構圖比例 X 色彩設計 X 創意發想，39 道 Fine Dining 擺盤基礎全圖解

作者：亞烈士·維諾里 譯者：林惠敏 出版社：麥浩斯 出版日期：2018/12/08

## 六、教學資源：

電腦

2. 投影機

3. 平板電腦

4. 擺盤器具

## 貳、課程執行內容

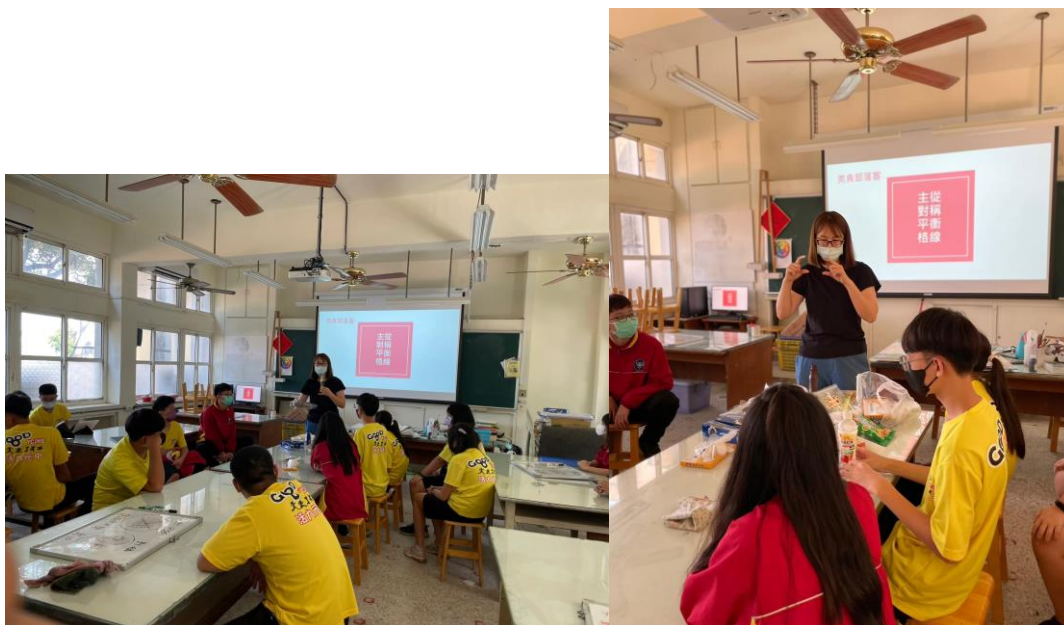
### 一、核定課程計畫調整情形

1. 帶入點線面的概念，使用構成中的「對稱、格線、主從、平衡」等四要素來布置不同的主題食物。
2. 依據實際使用情況，使用營養午餐的飯來製作壽司及擺盤，讓學生了解材料的多元性。

### 二、6 小時課程執行紀錄

#### 課堂 1

#### A 課程實施照片：



#### B 學生操作流程：

1. 教師介紹構成中的「對稱、格線、主從、平衡」等四個要件，請學生搜尋網路上的擺盤圖片去分別媒合這四個要素。
2. 上傳後分組討論其圖片是否符合該元素，並且試著說明之。

#### C 課程關鍵思考：

1. 理解構成中的「對稱、格線、主從、平衡」等四個要件，搜尋網路上的擺盤圖片去分別媒合這四個要素。
2. 在同一張照片裡可能使用到幾種要素，挑選最凸顯的要素來媒合。
3. 蒐集資料庫，讓全班同學觀摩，再次探討其照片符合的程度做刪減。

#### 課堂 2

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 使用餅乾零食進行擺盤，使用構成四元素來擺盤。
2. 觀察不同造型能呈現不同的變化。

C 課程關鍵思考：

1. 尋找主要造型的餅乾確定主體，在配置位置時思考該元素該如何凸顯。
2. 醬汁跟點狀巧克力豆的使用，可增加氣氛感。
3. 零食的部分，學生主要挑選兩到三樣基底食材，去做搭配，透過網路資料搜尋加強對擺盤的概念，一開始學生會以模仿卡通圖案造型為主，加強引導構成概念並提示減法擺設後，第二次擺設就比較有構成元素在裡面了。

課堂 3

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 水果擺盤，自備餐盤嘗試使用構成四元素來擺盤。
2. 使用切、模型、色彩等來布置畫面。

C 課程關鍵思考：

果皮及果肉，切面及紋理，都可以是呈現不同樣貌的關鍵。

提醒學生除模仿造型的部分，更可以使用更抽象的概念去呈現。

#### 課堂 4

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 土司三明治擺盤，自備餐盤嘗試使用構成四元素來擺盤。
2. 使用中間配料及盤子上的裝飾等來布置畫面。

C 課程關鍵思考：

1. 中間餡料的材質在切面的時候，會影響成品的美觀，過濕、過乾，或者太多雜亂、刀具不利，會導致雜亂無章。
2. 水果擺盤水分控制不易，水果的橫切縱切向會改變紋理質感，果皮亦可使用，因水果的擺盤可透過切來擺設，需要有練習的機會，實驗過後，在水分及刀工的控制上沒有想像中的容易，使用冰淇淋也要注意溫度改變造

成融化。

3. 飲料的選擇也可以進行搭配。

## 課堂 5

A 課程實施照片：



B 學生操作流程：

1. 壽司擺盤，自備餐盤嘗試使用構成四元素來擺盤。
2. 使用食材及壽司等來布置畫面。

C 課程關鍵思考：

中間餡料的材質在切面的時候，會影響成品的美觀，過濕、過乾，或者太多雜亂、刀具不利，會導致雜亂無章。

## 課堂 6

### A 課程實施照片：



### B 學生操作流程：

1. 營養午餐擺盤，自備餐盤嘗試使用構成四元素來擺盤。

### C 課程關鍵思考：

尋找主菜、配菜確定主題，在配置位置時思考該元素該如何凸顯。

學生：「營養午餐東西很不好排，都一樣顏色怎麼弄！」

教師：「提選一種當作主角，再來搭配其他物件。」

## 三、教學觀察與反思



1. 課程執行到最後使用營養午餐來進行擺盤，將訓練過程中學習到的技巧發揮到生活中，可以明顯看到學生能運用概念呈現平常使用的營養午餐。
2. 在食物製作的問難度上會影響擺盤的時間，比如壽司及三明治吐司的製作，會壓縮到實際擺盤上的時間，而導致重點失焦。
3. 在過程中，須一直提醒學生減法的概念，靜下心來思考，整個擺盤的重點在哪裡。
4. 盛裝食物器型的選擇準備的太少，因應器型不同，學生可有不同的變化，包括色彩、材質都會影響，可作為下個單元的延伸探討。

#### 四、學生學習心得與成果

<p>很有成就感，很有餐廳的感覺 好吃又好玩 很有趣。</p>	<p>美感擺盤很有趣，可以把食物擺的看起來很好吃。</p>
<p>認識一些餐桌上的擺盤，而且動手做可以累積經驗，雖然第一次做不太理想，但還是可以慢慢累積經驗。</p>	<p>我覺得壽司擺盤，很好玩，可以自己動手做，會很有成就感，雖然有點失敗有點不理想，可是還是很開心，也有學到怎麼包壽司也學到怎麼擺盤才會好看。</p>
<p>很有成就感也可以把食物擺的很好看。這門課程除了學到美感之外的還學到了團隊合作的精神。</p>	<p>學到了怎麼擺盤。好玩，但對於沒擺過的人來說很難擺。</p>
<p>零食擺盤很好玩，我現在才發現大家都是西方大廚，很會西式擺盤。</p>	<p>看網上的擺盤好像挺容易的，但實際情況並不是這樣。</p>
<p>當初的我對擺盤一點都不了解 後來多虧老師的教導 讓我學會藝術這一類的知識</p>	<p>這個學期學的擺盤 我覺得好吃又好玩 想不到食物可以擺得這麼有藝術感</p>
	